<u>Le menu Guinguette - La Carte</u>

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 28,00 €

Entrée + plat : 24,00 € - Plat + dessert: 24,00 €

Les entrées :

Cassolette de moules à la marinière

(Frais: De bouchots, Eleveur Mythicole Bailly- 22120 Hillion)

6 huitres creuses n° 2 (Frais: Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Oeufs mimosas (Frais : Elevage avicole de Leurmin, 22720 Senven-Léhart)

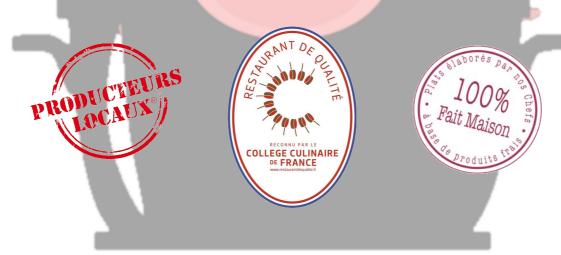
Trio de charcuterie artisanale de Bretagne

(Frais : Jambon artis<mark>anal, And</mark>ouille de Maître charcu<mark>tier Roland</mark> Denoual - 22200 Saint Agath<mark>on et Terr</mark>ine de campagne de Moulec - 22 St Brieuc)

Demi camembert rôti

(Frais : Demi camembert BIO artisanal l'Etable Ronde - 35380 Plélan le Grand rôti au four, oignons cuisinés et andouille artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22190 Plérin)



A la carte : L'entrée 9,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux

Les plats:

Blanquette de poissons aux petits légumes

(Frais : Eglefin, cabillaud, haddock et langoustine / Océan Atlantique Nord Est - Poissonnerie la Pêche Cotière, quartier saint Lambert - 22000 St Brieuc)

Emincé de filet de poulet fermier montagnard

(Frais: Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel recouvert de champignons à la crème, jambon blanc artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon et gratiné au Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée Bleu - Eleveur M. Duval, 22 St Donan via Le Moulec / Robien - Bretagne)

Assiette Grand Mix Grill

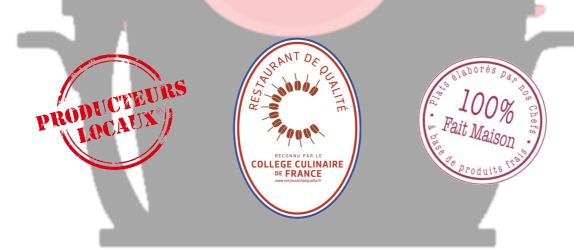
(Frais: Brochette de boeuf, pièce de poulet fermier, poitrine fumée, merguez et chiopolatas artisanales: Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée Bleu - Eleveur M. Duval, 22 St Donan -: Eleveur M, Le Fevre, 22 Ploeuc sur Lie, Merguez et chipo artisanales: Le Moulec / Robien - Pièce de poulet fermier: Ferme de Marie-Jeanne / 22 Andel - Poitrine fumée artisanale: Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon)

Grande salade végétarienne

(Frais ; Salade verte avec assortiment de crudités et légumes froids et chauds / Au Potager de Paulette - 22190 Plérin)

Grande salade au chèvre fermier

(Frais: Salade verte, tomates, champignons et pdt grenaille du Potager de Paulette - 22190 Plérin, poitrine fumée émincée de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, magret de canard fumé du Sud Ouest, toasts chaud de chèvre fermier - 22600 La Motte et oeuf au plat)



A la carte : Le plat 19,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux

Restaurant L'Horizon 43, rue de Trégueux SAINT-BRIEUC 02.96.94.03.85 https://lhorizon.bzh/

Les desserts:

Dessert gourmand

(Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, far breton revisité et salade de fruits frais du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Fromage blanc fermier accompgné de coulis aux fraises

(Frais: Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits frais de saison avec ou sans chantilly (Frais: Le Potager de Paulette - 22 Plérin)

Assiette de fromages bretons : Fondant d'Lintan, Bréhannais, Ti Guémené et Ti Pavez (Frais : La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Sorbet citron ou fraise (Deux boules de sorbet avec ou sans chantilly)

Coupe Horizon (Boule de sorbet fraise, boule de sorbet multifruits, fruits frais, coulis de fraises et chantilly)

Coupe colonel (Deux boules de sorbet citron et vodka Absolut)

Coupe Fraise Melba (Boule de sorbet fraise, boule de glace à la vanille, coulis de fraises, fraises et chantilly)

Dame Blanche (2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly)

Café liégeois (Boule de glace vanille, boule de glace café, liqueur de café et chantilly)

Chocolat liégeois (Boule de glace vanille, boule de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)



A la carte : Le dessert 9,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux

Menu Petite Guinguette - Plats du jour

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés)

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix : 16,00 €

Entrée + plat : 13.00 € - Plat + dessert : 13.00 €

Les entrées :

Pâté de campagne artisanal

(Frais: Le Moulec - 22 St Brieuc)

Oeufs mayonnaise

(Frais : Elevage avicole de Leurmin - 22720 Senven-Léhart)

Salade de crudités

(Frais : Salade verte e<mark>t assortiment</mark>, de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Les plats:

Moules frites à la marinière

(Frais: De bouchots, Eleveur Mythicole Bailly - 22120 Hillion)

Pièce du boucher grillée

(Frais: Pièce à fondue RACE <mark>A VIANDE Génisse Croisée b</mark>leu, Eleveur M. Duval, St Donan via Le Moulec - 22 St Brieuc)

Mix grill

(Frais: Brochette de boeuf, merguez et chiplolatas artisanales: Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée bleu, Eleveur M. Duval, St Donan via Le Moulec - 22 St Brieuc Mergue et chipolatas artisanales: Le Moulec - 22 St Brieuc)

Grande salade Horizon

(Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22 Plérin, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan)

Plat: 10,00 €

Les desserts:

Crème à la vanille

(Frais: France)

Fromage blanc fermier

(Frais: Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits frais

(Frais: Fruits de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Duo de fromages bretons: Fondant d'Lintan et Bréhannais

(Frais: La Ferme de lintan - 56580 Bréhan)

2 boules de sorbet fraise, glace à la vanille ou au chocolat ("Fait maison")







L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux.

Le menu des petits Messieurs-Dames (- de 12 ans)) :

I entrée + I plat + I dessert au choix : 13.00

Entrée + plat : II .00 - Plat + dessert : II .00

Les entrées:

Pâté de campagne artivanal (Fraix: le Moulec - 22 Robien)

Oeuis mayonnaise (Frais : Elevage avicole de Leurmin. 22720 senven-Léhart)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Les plats:

filet de poulet fermier (Frais : Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel)

Brochette de bœuf

(Frais : Pièce à fondue . RACE A YIANDE limousine de Race Pure - Eleveur M. Tuchard- 22 saint Carreuc via Le Moulec / 22 st Brieuc)

Jambon blanc artiranal (frair : Maître charcutier Roland Denoval - 22200 /aint Agathon)

Les desserts :

Crème à la vanille (Frais : France)

Fromage blanc fermier

(Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 st Rieul)

Salade de fruits

(Frais : Assortiment de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin)

2 boules de sorbet fraise, glace vanille ou chocolat ("Fait maison")







L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux